

Kabeljau: 3641

## Professionelle elektrische Fritteuse 13+13 Liter Doppelbecken mit Edelstahlabfluss für Pub Bar Theke



### Beschreibung

**Qualität, Professionalität und außergewöhnliche Leistung.** Die elektrische Profi-Doppelbecken-Tischfritteuse von Ristoattrezzature ist der ideale Verbündete für alle gastronomischen Aktivitäten.

**Besonders geeignet für den Einsatz in Kneipen, Bars, Bäckereien, Sandwich-Shops und Fast-Food-Lokalen.** Die elektrische Fritteuse garantiert beste Frittierleistung auch bei großen Mengen.

Optimieren Sie Ihre Zubereitungszeit und **schaffen** Sie sich mit wenigen Handgriffen **einen kompletten und komfortablen Arbeitsplatz.**

### Design und Bedienung

Das minimalistische Design der **professionellen Elektro-Doppelwannen-Fritteuse** lässt sich

problemlos in jeder Umgebung platzieren. Die **Außenmaße** betragen **630x480x345 mm**, die Abmessungen jedes Beckens 280x240x200 mm und sie kann **2 Körbe von 210x200x120 mm** aufnehmen, die bereits mitgeliefert werden.

Das **Fassungsvermögen des Tanks beträgt 13lt+13lt**, während das Ölfassungsvermögen 10lt+10lt beträgt. Die innere und äußere Struktur ist aus **rostfreiem Stahl** gefertigt. Die **Wahl von Qualitätsmaterialien gewährleistet maximale Hygiene und eine einfache Reinigung**: ein Muss in der Küche. Edelstahl verzögert oder verhindert außerdem die Rostbildung.

Auf der Vorderseite befinden sich die **Einschalttaste (ON/OFF)** und ein Regler zur Einstellung der **Betriebstemperatur**. Letztere liegt in **einem Bereich von + 60° C/ + 240° C** und kann mit Hilfe eines Thermostats, der die Temperatur vollautomatisch immer konstant und stabil hält, leicht eingestellt werden.

Die Stromversorgung unserer **elektrischen Profi-Doppelschalen-Fritteuse** erfolgt elektrisch. Sie zeichnet sich durch eine Leistung von 10 kW aus, die es ermöglicht, das Öl schnell auf hohe Temperaturen zu erhitzen. Der Motor hat eine **Frequenz von 50 Hz** und eine **Spannung von 230 V**.

## Reinigung und Wartung

Um die Funktionstüchtigkeit und Langlebigkeit der Ristoattrezzature **professional electric double bowl fryer** zu gewährleisten, ist es notwendig, eine **ordnungsgemäße Reinigung und Wartung** durchzuführen.

Schalten Sie die **Fritteuse zunächst aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie sie** abkühlen. Die 13-Liter+13-Liter-Doppelkessel-Elektrofritteuse verfügt über zwei Ablasshähne, mit denen sich die Kessel schnell und einfach entleeren lassen.

Entfernen Sie das restliche Öl und **reinigen Sie die Körbe**. Tauchen Sie sie in eine Lösung aus **Wasser und Entfetter**, um Schmutz und Verkrustungen zu lösen, oder in eine Lösung aus Wasser und Essig. Entfernen Sie den Schmutz mit Hilfe einer Bürste und gehen Sie dabei vorsichtig vor, um jeden Winkel zu erreichen. Zum Schluss **abspülen**.

Um die Geräte in einem sicheren und funktionstüchtigen Zustand zu halten und die Vorschriften einzuhalten, empfiehlt es sich, eine **Wartung** mit Kontrollen und eventuellen Eingriffen zu planen.

## Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Die Wahl einer **professionellen elektrischen Doppelbecken-Fritteuse** für Gaststätten ist eine Garantie für:

- **Qualität**
- **Effizienz**
- **Niedrige Kosten.**

Sorgen Sie für den idealen Bräunungspunkt und Duft Ihrer Produkte mit dem idealen professionellen Gerät. **Unsere Fritteuse ist ein zuverlässiges, widerstandsfähiges und langlebiges Produkt.**

**Lesen Sie alle Details zum Produkt im Datenblatt.**

## Abmessungen

Dimensioni cesto	210x200x120 mm
Dimensioni esterne	630x480x345 mm
Dimensioni vasca	280x240x200 mm

## Datenblatt

Alimentazione	Elektrisch
Capacità olio	10+10 Lt
Capacità vasca	13+13 Lt
Frequenza	50 Hz
Peso	13 kg
Potenza Elettrica	10 kW
Temperatura d'esercizio	+60 +240 °C
Voltaggio	230 V

## Serienmäßige Ausstattung

In dotazione	2 cesti
--------------	---------